



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## URFA KEBABI

- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 600 gram yağlı kıyma

Soğan ve sarımsağı rendeleyin.

Eti derin bir kabın içine alın. Rendelenmiş soğan, sarımsak ve salçayı da kıymaya ilave edip yoğurun.

Tuz, karabiber, pul biber ve toz kırmızı biberi de karıştırma kabına ekledikten sonra etinizi en az 10 dakika kadar yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız harç kıvam aldıktan sonra eşit miktarlarda parçalara ayırın.

Ayırdığınız harç parçalarını çöp şişlere, kalın ahşap pişirme çubuklarına veya fırına giren metal çubuklara geçirin.

Hazırladığınız pişirme çubuklarını bir tepsinin içine dizin ve buzdolabında 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Buzdolabından aldığınız şişleri pişirme kağıdı serili fırın tepsinize aralıklarla dizin.

Dilerseniz aralarına biber, soğan ve domates dilimleri yerleştirin.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

Pişirme esnasında yanmamaları veya kurumamaları için sürekli olarak kontrol edin.

Pişen Urfa kebablarını çıkarıp hemen sıcak servis edebilirsiniz.

